

ANTEPROYECTO

ADRIANA SAAVEDRA HERNÁNDEZ

Administrador de Empresas
Especialista en Alta Gerencia en Mercadotécnica
Especialista en Gerencia de Recursos Humanos
adrianitasaah@gmail.com

Matriz de identificación de peligros, valoración y evaluación del riesgo en el
Restaurante El Sabrosito J.R.

DIRECTOR

Ing. Laura Marcela Perdomo Fonseca

Ingeniero en Telecomunicaciones - Universidad Militar Nueva Granada
Especialista en Gerencia de proyectos de la Universidad Nueva Granada
Auditor Interno - Sistemas de Gestión Integrada:
ISO 9001:2015 , ISO 14001:2015 y OHSAS 18001:2007
PRINCE2 Foundation Certificate in Project Management
Professional Scrum Master PSM I
lamajela.ing@gmail.com // sinvestigacion.umng@gmail.com



La U
acreditada
para todos

ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA DE LA CALIDAD
UNIVERSIDAD MILITAR NUEVA GRANADA
FACULTAD DE INGENIERÍA
DICIEMBRE 2017

MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, VALORACIÓN Y EVALUACIÓN DEL RIESGO EN EL RESTARUANTE EL SABROSO J.R-

MATRIX OF IDENTIFICATION OF HAZARDS, VALUATION AND RISK ASSESSMENT IN THE RESTARANT EL SABROSO J.R

Adriana Saavedra Hernández
Administrador de Empresas
Especialista en Alta Gerencia en Mercadotecnia
Especialista en Gerencia de Recursos Humanos
adrianitasaah@gmail.com

Especialista en Alta Gerencia en Mercadotecnia, Especialista en Gerencia de Recursos Humanos.
Administrador de Empresas.
Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia U.P.T.C
Tunja, Colombia
adrianitasaah@gmail.com

RESUMEN

El contexto laboral actualmente, exige que las organizaciones sin importar su tamaño infraestructura y número de personal, deben continuamente mejorar sus procesos y tener a sus colaboradores en condiciones óptimas para desempeñar el cargo asignado evitando riesgos laborales que pueden terminar en lesiones y hasta la muerte. Mantener actualizados a las empresas en temas de riesgos, crea ventajas competitivas en el mercado y además mejoran la productividad y genera a sus colaboradores beneficios que hacen que estén más satisfechos y respetados en su lugar de trabajo. El Restaurante, está mejorando sus procesos, por este motivo quiere conocer mediante una matriz de identificación de peligros, valoración y evaluación del riesgo, las exposiciones a las cuales se encuentran sus colaboradores. Para crear medidas preventivas frente a posibles daños que puedan surgir, teniendo presente que el recurso Humano es fundamental para el desempeño de su actividad diaria y se quiere que todas las partes que lo integran estén satisfechas y felices manteniendo su trayectoria y reconocimiento en el mercado.

Palabras clave: Riesgo, colaboradores, clima organizacional, mejora continua

ABSTRACT

Today's work environment demands that organizations, regardless of their size, infrastructure and number of staff, must continually improve their processes and have their employees in optimal conditions to perform the assigned position avoiding occupational hazards that can end in injuries and even death. Keeping companies updated on risk issues creates competitive advantages in the market and also improves productivity and generates benefits to employees that make them more satisfied and respected in their workplace. The Restaurant is improving its processes, for this reason it wants to know through a matrix of identification of hazards, valuation and evaluation of the risk, the expositions to which its collaborators are. To create preventive measures against possible damages that may arise, keeping in mind that the Human resource is fundamental for the performance of its daily activity and it is wanted that all the parts that integrate it are satisfied and happy, maintaining its trajectory and recognition in the market.

Key boards: Risk, Employees, Organizational Climate, Continuous improvement

INTRODUCCIÓN

Actualmente, Moniquirá (Boyacá) cuenta con una fluidez turística alta por su clima, gastronomía, recreación y cultura. Sus principales visitantes son de las ciudades de Tunja, Barbosa, Duitama Paipa, Vélez, San José de Pare, Villa de Leyva, Arcabuco y personas de paso por los diferentes destinos de Colombia.

Cuenta con variedad de Restaurantes que brindan a la comunidad alimentos típicos de la Región, en Moniquirá existen aproximadamente 10 Restaurante los cuales se destacan: El buen gusto, el Rinconcito, El Tuso, La Negra, los restaurantes en mención cuentan con las certificaciones básicas solicitadas por el INVIMA; se observa que no tienen identificados los peligros, valoración y evaluación del riesgo, para lo cual este proyecto de investigación le permitirá contar con una matriz de identificación de peligros, valoración y evaluación del riesgo, que brinda herramientas y conocimientos para prevenir accidente , quemaduras, incendios, cortaduras entre otros y contar con personas felices que sienten confort y seguridad en su lugar de trabajo, lo que repercute en la tranquilidad y satisfacción del cliente.

Por lo tanto este proyecto es factible y viable porque los elementos a usar no van a poner en riesgo el punto de equilibrio de la organización.

1. MATERIALES Y MÉTODOS

La gestión del Riesgo es” la posibilidad de que un evento inesperado afecte a la organización, influyendo negativamente en las actividades normales o impidiendo que las cosas se realicen de acuerdo a lo planeado.”[1] Hoy en día el mundo globalizado exige que los puestos de trabajo cuenten con herramientas y estrategias frente a situaciones de peligro para los colaboradores, maquinaria, equipos de cómputo, infraestructura física y el medio en el que se desempeñan, aunque el potencial de daño y la probabilidad de materializarse varíen según las condiciones particulares.

Como fácilmente puede considerarse, el esfuerzo humano resulta vital y fundamental para el funcionamiento de cualquier organización; donde es importante tener una especial atención a sus colaboradores, a través de la evaluación de los riesgos, en los cargos o actividades que realizan diariamente para evitar posibles accidentes laborales, pérdidas humanas, lesiones entre otras.

La organización, para alcanzar sus logros necesita de recursos, estos son componentes que administrados correctamente permiten alcanzar sus objetivos. Evidenciándose que el capital humano es de vital importancia para la organización, integrándolo como un todo por los conocimientos, experiencias, actitudes, aptitudes, habilidades potencial y demás elementos que lo hacen integral dentro de una sociedad.

Con lo descrito anteriormente, es necesaria la aplicación de procesos que permitan hacer una evaluación de riesgos a los cuales se encuentran expuestos los colaboradores dentro de una organización, para el logro de resultados óptimos y de los objetivos con eficiencia y eficacia. Se requiere elaborar una matriz que permita identificar los peligros a los cuales se encuentran expuestos los colaboradores del Restaurante El Sabrosito JR, para prevenir incidentes y mantener la seguridad, salud ocupacional y conservación del medio ambiente en las actividades cotidianas llevadas a cabo en el lugar de trabajo.

Para la consecución de esta matriz, se realizó un trabajo visual en las instalaciones del Restaurante el Sabrosito J.R, que corresponde a una empresa de alimentos, en la cual los propietarios y colaboradores, tiene actividades de riesgo y que vale la pena analizarlas para evitar posibles situaciones de lesiones, pérdidas humanas y locativas.

Esta investigación busca mediante el estudio Definir la situación actual, Identificar de forma cualitativa los peligros y riesgos que se presentan, elaborar la evaluación cuantitativa de los riesgos, realizar un plan de respuesta a los riesgos y determinar los costos asociados a los riesgos en la organización; teniendo como referente la línea de investigación de los Riesgos laborales, con los cuales se quiere aportar a los resultados de la investigación.

Adicionalmente, la matriz surge a partir de la necesidad que tienen los propietarios del restaurante El Sabrosito J.R., de conocer los riesgos a los cuales se encuentran expuestos sus colaboradores debido a que actualmente no tienen este conocimiento, tras el crecimiento que a lo largo de los años el Restaurante en términos de capacidad instalada, activos, utilidades y planta de personal. Motivos, que conllevaron a la empresa del sector alimenticio a conocer los riesgos para prevenirlos.

Los propietarios del Restaurante El Sabrosito JR, manifestaron que los resultados expuestos en la matriz serán dados a conocer a los colaboradores.

En este sentido, dentro de la gestión del talento humano se observa que es necesario identificar la percepción que los trabajadores poseen del ambiente laboral, especialmente al interior de la entidad. Además, de realizar el análisis por áreas, para establecer los riesgos a los cuales se encuentran expuestos y contar con clima organizacional que brinde a sus colaboradores comodidad satisfacción.

Toda vez que, conforme a Goncalves (2001) el clima organizacional “es la expresión personal de la percepción que los trabajadores y directivos se forman de la organización a la que pertenecen y que incide directamente en el desempeño de la organización” [2]

2. RESULTADOS Y DISCUSIONES

2.1 Situación actual

El primer paso para dar solución a los peligros que se presentan en una empresa es conocer a que situaciones de riesgo se enfrenta y tenerlos definidos e identificados por actividades de acuerdo a las funciones que desempeñas sus colaboradores. Tener este reporte ayuda al Restaurante el Sabrosito J.R. a conocer los peligros y riesgo a los cuales se encuentran expuestos sus colaboradores

En el Restaurante El Sabrosito JR, se realizó visualmente la verificación de los peligros y riesgos evidenciándose que no se encuentran identificados.

2.2 Identificación

Para la realización y estimación de riesgos cualitativos, es decir el análisis de riesgo inicial se tuvo en cuenta los cargos de la organización y los riesgos a los cuales se encuentran expuestos sus colaboradores.

Se ejecutaron los siguientes pasos antes de realizar el procedimiento:

1. Se realizó inspección visual en las instalaciones de Restaurante.
2. Se tuvo diálogo directo con el personal.
3. Se analizaron los puestos y procesos que se llevan a cabo.
4. Aplicación de la matriz de riesgos laborales.

Elaborar un examen inicial de los riesgos laborales, es el punto de partida para definir las actividades de seguridad y salud que se deben tener en cuenta dentro de las instalaciones de trabajo. Contar con una correcta identificación y análisis de los factores de riesgos laborales iniciales, permite una correcta y

optima aplicación de medidas de control sobre los mismos, con el fin de eliminar o prevenir los daños que pudieran ocurrir en los colaboradores.

2.3 Evaluación cuantitativa de los Riesgos:

2.3.1 Es fundamental el análisis de cargos y puestos de trabajo para contabilizar los colaboradores existentes y visibilizar los riesgos a los cuales se encuentran expuestos

Tabla N°1 Cantidad de Cargos

CARGO	CANTIDAD
Gerente	1
Administrador	1
Operativo	2
Cocinero	3
Meseros	5
Asador	2

2.3.2 Se realizó análisis de la tabla de peligros (GTC-45,2012), donde se realizó la siguiente clasificación 1) Biológicos, Físicos, químicos, Psicosociales, Biomecánicos, Seguridad, Fenómenos Naturales, de acuerdo a la clasificación se realizó la siguiente descripción anexo n°2

Tabla N° 2 Peligros (GTC- 45, 2012)

CLASIFICACIÓN							
DESCRIPCIÓN	Biológico	Físico	Químico	Psicosocial	Biomecánico	De Seguridad	Fenómenos Naturales
	Virus	Ruido (impacto intermitente y continuo)	Polvos orgánicos, inorgánicos	Gestión organizacional (estilo de mando, pago, contratación, participación, inducción y capacitación, bienestar social, evaluación del desempeño, manejo de cambios)	Postura (prolongada mantenida, forzada, antigravitaciones)	Mecánico (elementos de máquinas, herramientas, piezas a trabajar, materiales proyectados sólidos o fluidos)	Sismo

	Bacterias	Iluminación (luz visible por exceso o deficiencia)	Fibras	Características de la organización del trabajo (comunicación, tecnología, organización del trabajo, demandas cualitativas y cuantitativas de la labor)	Esfuerzo	Eléctrico (alta y baja tensión, estática)	Terremoto
	Hongos	Vibración (cuerpo entero, segmentaria)	Líquidos (nieblas rocíos) y	Características del grupo social del trabajo (relaciones, cohesión, calidad de interacciones, trabajo en equipo)	Movimiento repetitivo	Locativo (sistemas y medios de almacenamiento, superficies de trabajo (irregularidades, deslizantes, con diferencia del nivel) condiciones de orden y aseo, (caídas de objeto)	Vendaval
	Rickettsias	Temperaturas externas (calor y frío)	Gases vapores y	Características de la tarea (carga mental, contenido de la tarea, demandas emocionales, sistemas de control, definición de roles, monotonía, etc)	Manipulación manual de cargas	Tecnológico (explosión, fuga, derrame, incendio)	Inundación
	Parásitos	Presión atmosférica (normal y ajustada)	Humos metálicos, no metálicos	Interfase persona tarea (conocimientos, habilidades con relación a la demanda de la tarea, iniciativa y reconocimiento, identificación de la persona con la tarea y la organización.		Accidentes de tránsito	Derrumbe
	Picaduras	Radiaciones ionizantes (rayos x, gama, beta y alfa)		Jornada de trabajo, (pausas, trabajo nocturno, rotación, horas extras, descansos)		Público (Robos, atracos, asaltos, atentados, de orden público, etc)	Precipitaciones, (lluvias, granizadas, heladas)
	Mordeduras	Radiaciones no ionizantes (láser, ultravioleta infraroja)	Material particulado			Trabajo en Alturas	
	Fluidos o excrementos	Disconfort Térmico				Trabajo en Espacios Confinados	

* Tener en cuenta únicamente los peligros de fenómenos naturales que afectan la seguridad y bienestar de las personas en el desarrollo de una actividad. En el plan de emergencias de cada empresa, se consideraran todos los fenómenos naturales que pudieran afectarla.

2.3.4 Se tuvieron en cuenta las escalas de valoración de riesgo que generan enfermedades laborales.

Tabla 3. (Informativo)

Escalas para la valoración de riesgos que generan enfermedades laborales

ILUMINACIÓN
ALTO: Ausencia de luz natural o deficiencia de luz artificial con sombras evidentes y dificultad para leer.
MEDIO: Percepción de algunas sombras al ejecutar una actividad (escribir)
BAJO: Ausencia de sombras
RUIDO
ALTO: No escuchar una conversación a tono normal a una distancia entre 40 cm- 50cm.
MEDIO: Escuchar la conversación a una distancia de 2m en tono normal
BAJO: No hay dificultad para escuchar una conversación a tono normal a más de 2m.
RADIACIONES IONIZANTES
ALTO: Exposición frecuente (una vez por jornada o turno o más)
MEDIO: Ocasionalmente y/o vecindad
BAJO: Rara vez, casi nunca sucede la exposición
RADIACIONES NO IONIZANTES
ALTO: Seis horas o más de exposición por jornada o turno
MEDIO: Entre dos o seis horas por jornada o turno
BAJO: Menos de dos horas por jornada o turno
TEMPERATURAS EXTREMAS
ALTO: Percepción subjetiva de calor o frío luego de permanecer 5 min. en el sitio
MEDIO: Percepción de algún disconfort con la temperatura luego de permanecer 15 min
BAJO: Sensación de confort térmico
VIBRACIONES
ALTO: Percibir sensiblemente vibraciones en el puesto de trabajo
MEDIO: Percibir moderadamente vibraciones en el puesto de trabajo
BAJO: Existencia de vibraciones que no son percibidas
POLVOS Y HUMOS
ALTO: Evidencia de material particulado depositado sobre una superficie previamente limpia
al cabo de 15 min.
MEDIO: Percepción subjetiva de emisión de polvo sin depósito sobre superficies pero si
evidenciable en luces, ventanas, rayos solares etc.
BAJO: Presencia de fuentes de emisión de polvos sin la percepción anterior

GASES Y VAPORES DETECTABLES ORGANOLEPTICAMENTE
ALTO: Percepción de olor a más de 3 m del foco emisor
MEDIO: Percepción de olor entre 1 y 3 m del foco emisor
BAJO: Percepción de olor a menos de 1 metro del foco.
GASES Y VAPORES NO DETECTABLES ORGANOLEPTICAMENTE
Cuando en el proceso que se valora exista un contaminante no detectable organolépticamente se considera en grado medio en atención a sus posibles consecuencias.
LIQUIDOS
ALTO: Manipulación permanente de productos químicos, líquidos (varias veces en la jornada o turno)
MEDIO: Una vez por jornada o turno
BAJO: Rara vez u ocasionalmente se manipulan líquidos
VIRUS
ALTO: Zona endémica de fiebre amarilla, dengue o hepatitis con casos positivos entre los Trabajadores en el último año. Manipulación de material contaminado y/o pacientes o Exposición a virus altamente patógenos con casos de trabajadores en el último año.
MEDIO: Igual al anterior sin casos en el último año
BAJO: Exposición a virus no patógenos sin casos de trabajadores
BACTERIAS
ALTO: Consumo o abastecimiento de agua sin tratamiento físico-químico. Manipulación de material contaminado y/o pacientes con casos de trabajadores en el último año
MEDIO: Tratamiento físico-químico del agua sin pruebas en el último semestre. Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores en el último año.
BAJO: Tratamiento físico-químico del agua con análisis bacteriológico periódico. Manipulación de material contaminado y/o pacientes sin casos de trabajadores anteriormente.
HONGOS
ALTO: Ambiente húmedo y/o manipulación de muestras o material contaminado y/o Pacientes con antecedentes de micosis en los trabajadores.
MEDIO: Igual al anterior, sin antecedentes de micosis en el último año en los trabajadores.
BAJO: Ambiente seco y manipulación de muestras o material contaminado sin casos previos de micosis en los trabajadores.
SOBRECARGAS Y ESFUERZO
ALTO: Manejo de cargas mayores de 25 Kg y/o un consumo necesario de más de 901 Kcal/jornada.
MEDIO: Manejo de cargas entre 15 Kg. y 25 kg. y/o un consumo necesario entre 601 y 900 Kcal/jornada
BAJO: Manejo de cargas menores de 15 Kg y/o un consumo de menos de 600 Kcal/jornada

POSTURA HABITUAL
ALTO: De pie con una inclinación superior a los 15°
MEDIO: Siempre sentado (toda la jornada o turno) o de pie con inclinación menor de 15°.
BAJO: De pie o sentado indistintamente
DISEÑO DEL PUESTO
ALTO: Puesto de trabajo que obliga al trabajador a permanecer de pie.
MEDIO: Puesto de trabajo sentado, alternando con la posición de pie pero con mal diseño del asiento.
BAJO: Sentado y buen diseño del asiento.
MONOTONÍA
ALTO: Ocho horas de trabajo repetitivo y solo o en cadena
MEDIO: Ocho horas de trabajo repetitivo y en grupo
BAJO: Con poco trabajo repetitivo
SOBRETIEMPO
ALTO: Más de doce horas por semana y durante cuatro semanas o más
MEDIO: De cuatro a doce horas por semana y durante cuatro semanas o más
BAJO: Menos de cuatro horas semanales
CARGA DE TRABAJO
ALTO: Más de 120% del trabajo habitual. Trabajo contrarreloj. Toma de decisión bajo
MEDIO: Del 120% al 100% del trabajo habitual. Turno de relevo 2x8
BAJO: Menos de 100% del trabajo habitual. Jornada partida con horario flexible. Toma de decisión bajo responsabilidad grupal
ATENCION AL PÚBLICO
ALTO: Más de un conflicto en media hora de observación del evaluador
MEDIO: Máximo un conflicto en media hora de observación del evaluador
BAJO: Ausencia de conflictos en media hora de observación del evaluador

Tabla 3. Nivel de Deficiencia

Nivel de Deficiencia	ND	Significado
Muy Alto	10	Se han detectado peligros que determinan como muy posible la generación de incidentes, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes respecto al riesgo es nula o no existe o ambos.
Alto	6	Se han detectado algunos peligros que pueden dar lugar a consecuencias significativas, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es baja, o ambos.
Medio	2	Se han detectado peligros que pueden dar lugar a consecuencias poco significativas o de menor importancia, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es moderada, o ambos.
Bajo		No se ha detectado anomalía destacable alguna, o la eficacia del conjunto de medidas preventivas existentes es alta, o ambos. El riesgo está controlado.

Tabla 4. Nivel de Exposición

Nivel de Exposición (NE)	NE	Significado
Continua	4	La situación de exposición se presenta sin interrupción o varias veces con tiempo prolongado durante la jornada laboral.
Frecuente	3	La situación de exposición se presenta varias veces durante la jornada laboral por tiempos cortos.
Ocasional	2	La situación de exposición se presenta alguna vez durante la jornada laboral y por un periodo de tiempo corto.
Esporádica	1	La situación de exposición se presenta de manera eventual.

Tabla 5 Nivel de Probabilidad

Nivel de Probabilidad (NP)	NP	Significado
Muy Alto (MA)	Entre 40 y 24	Situación deficiente con exposición continua, o muy deficiente con exposición frecuente. Normalmente la materialización del riesgo ocurre con frecuencia.
Alto (A)	Entre 20 y 10	Situación deficiente con exposición frecuente u ocasional, o bien situación muy deficiente con exposición ocasional o esporádica. La materialización del riesgo es posible que suceda varias veces en la vida laboral.
Medio (M)	Entre 8 y 6	Situación deficiente con exposición esporádica, o bien situación mejorable con exposición continuada o frecuente. Es posible que suceda el daño alguna vez.
Bajo (B)	Entre 4 y 2	Situación mejorable con exposición ocasional o esporádica, o situación sin anomalía destacable con cualquier nivel de exposición. No es esperable que se materialice el riesgo, aunque puede ser concebible.

Tabla 6. Nivel de Consecuencia

Nivel de Consecuencias (NC)	NC	Significado Daños Personales
Mortal o catastrófico	100	Muerte (s).
Muy Grave	60	Lesiones graves irreparables (incapacidad permanente parcial o invalidez).
Grave	25	Lesiones con incapacidad laboral temporal.
Leve	10	Lesiones que no requieren hospitalización.

Tabla 7. Nivel de Riesgo y de intervención $NR = NP \times NC$

Nivel de Riesgo y de intervención $NR = NP \times NC$		Nivel de Probabilidad (NP)			
		40-24	20-10	8-6	4-2
Nivel de Consecuencias (NC)	100	I 4000-2400	I 2000-1200	I 800-600	II 400-200
	60	I 2400-1440	I 1200-600	II 480-360	II 240 - III 120
	25	I 1000-600	II 500-250	II 200-150	III 100-50
	10	II 400-240	II 200 - III 100	III 80-60	III 40 - VI 20

2.3.5 Se realizó verificación de los elementos de protección personal con los que cuentan los colaboradores del Restaurante El sabrosito J.R

Tabla. 10



MATRIZ ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL										
GESTIÓN ESTRATÉGICA CORPORATIVA										
RESTAURANTE Y PIQUETEADERO EL SABROSITO J.R										
Fecha última actualización:										
Nombre del cargo	Ubicación	COFIA	Gafas	Protector auditivo	Mascarilla	TAPA VOC A	Guantes	ZAPATO	Camisas	Pantalón
GERENCIA	ADMINISTRATIVA	N/A	NA	NA	NA		NA	X	X	X
ASADOR	ASADOR	X	X	X	X	X	X	X	X	X
COCINEROS	COCINA	X	X	X	X	X	X	X	X	X
MESEROS	SALON DE RECEPCIONES	X	NA	NA	NA	NA	NA	X	X	X
AUXILIAR	TODO EL RESTAURANTE	X	X	NA	X	X	X	X	X	X

La identificación de peligros y riesgo que se realiza al Restaurante el Sabrosito JR, se documenta en la Matriz Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el trabajo, Matriz de identificación de peligros, evaluación y valoración de riesgos, según la Norma Guía Técnica GTC Colombiana 45- 2012-06-20 ANEXO 11 - Matriz Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo MATRIZ DE IDENTIFICACIÓN DE PELIGROS, EVALUACIÓN Y VALORACIÓN DE RIESGOS según la Norma Guía Técnica GTC Colombiana 45- 2012-06-20. [3]. Ver anexo 1

2.4 PLAN DE RESPUESTA

Una vez documentada la Matriz Sistema de Gestión de Seguridad y Salud en el Trabajo se recomienda priorizar intervención en:

1. **Proceso de Gestión estratégica en las Actividades propias del proceso (Liderazgo de la organización, involucrando labores de oficina, generación de informes, toma de decisiones, pagos). Visita a clientes:** En la tarea de Digitación, uso de computador, se tenga en cuenta que el nivel de Consecuencia grave,
NC: 25. Lesiones con incapacidad temporal.
Descripción: Movimiento repetitivo
Nivel de Riesgo e Intervención: Nivel II
Dónde: se debe corregir y adoptar medidas de control inmediato. Sin embargo suspenda actividades si el nivel de consecuencia está por encima de 360.
Controles Administrativos, señalización, advertencia: Pausas activas, gimnasia laboral, capacitación, base para computadores.
2. **Proceso de Gestión estratégica en las Actividades propias del proceso (Liderazgo de la organización, involucrando labores de oficina, generación de informes, toma de decisiones, pagos). Visita a clientes.**
En la tarea de Toma de decisiones, coordinación de su equipo de trabajo, interacción con el personal, planeación del trabajo, el nivel de Consecuencia LEVE
NC: 25. Lesiones con incapacidad temporal.
Descripción: Jornada de trabajo, (pausas, trabajo nocturno, rotación, horas extras, descansos)
Nivel de Riesgo e intervención: Nivel II donde se debe corregir y adoptar medidas de control inmediato. Sin embargo suspenda actividades si el nivel de consecuencia está por encima de 360,
Controles Administrativos, señalización, advertencia: Aplicación batería riesgos psicosocial, charlas de manejo del estrés, pausas activas.
3. **Proceso de Gestión estratégica en las Actividades propias del proceso (Liderazgo de la organización, involucrando labores de oficina, generación de informes, toma de decisiones, pagos). Visita a clientes.**
En la tarea Desplazamiento en el restaurante. el nivel de Consecuencia Grave
NC: 25. Lesiones con incapacidad temporal.
Descripción: Locativo, superficies de trabajo irregulares, deslizantes, con diferencia del nivel; condiciones de orden y aseo (Obstáculos)
Nivel de Riesgo e Intervención: Nivel II donde se debe corregir y adoptar medidas de control inmediato. Sin embargo suspenda actividades si el nivel de consecuencia está por encima de 360,
Controles Administrativos, señalización, advertencia: Inspecciones planeadas, reporte de condiciones inseguras.

4. Proceso de Gestión de la actividad:
Actividades propias diarias. **En la tarea** Cocción y asado de alimentos.
El nivel de Consecuencia: Grave
NC: 25. Lesiones con incapacidad temporal.
Descripción: Gases y vapores de asfalto
Nivel de Riesgo e Intervención: Nivel 1 Situación crítica suspender actividades hasta que el riesgo esté bajo control - Intervención urgente.
Controles Administrativos, señalización, advertencia: Capacitación - autocuidado / cofia guantes gafas mascarilla.
5. Proceso de Gestión de la actividad:
Actividades propias diarias. **En la tarea** carga de bultos, cargas de leña el nivel de Consecuencia muy Grave
NC: 10. Lesiones que no requieren especialización.
Descripción: Esfuerzo: Exigencia física del trabajo
Nivel de Riesgo e Intervención: NIVEL II Corregir y adoptar medidas de control inmediato. Sin embargo suspenda actividades si el nivel de consecuencia está por encima de 360,
Controles Administrativos, señalización, advertencia: Capacitación - Sensibilización levantamiento manejo de cargas, higiene postural y autocuidado/ pausas activas.
6. Proceso de Gestión de la actividad:
Actividades propias diarias: **En la tarea** manejo de herramientas
El nivel de Consecuencia muy Grave **NC: 60.** Lesiones graves irreparables incapacidad. **Descripción.** Mecánico (elementos de máquinas, herramientas, piezas a trabajar, cuchillos, molino de masa, sólido o fluido
Nivel de Riesgo e Intervención: Nivel I Situación crítica suspender actividad hasta que el riesgo se encuentre bajo control. Intervención urgente.
Controles Administrativos, señalización, advertencia: Pausas activas, Inspecciones planeadas, reporte de condiciones inseguras.
7. Proceso de Gestión de la actividad:
Actividades propias diarias. **En la tarea** Ejecución de las compras
El nivel de Consecuencia Grave **NC: 25.** Lesiones con incapacidad temporal.
Descripción. Público (Robos, atracos, asaltos, atentados, de orden público, etc.)**Nivel de Riesgo e Intervención:** NIVEL II Corregir y adoptar medidas de control inmediato. Sin embargo suspenda actividades si el nivel de consecuencia está por encima de 360. **Controles Administrativos, señalización, advertencia:** Sensibilización riesgo público vigilancia privada.

3. CONCLUSIONES

1. Una vez realizado el análisis de la identificación de peligros y riesgo en el Restaurante el Sabrosito JR, se evidenció que no contaba con una matriz de identificación de riesgos, razón por la cual generar esta herramienta de trabajo sirve para conocerlos, evaluarlos y valorarlos.
2. Elaborar un examen inicial de los riesgos laborales, es el punto de partida para definir las actividades de seguridad y salud que se deben tener en cuenta dentro de las instalaciones de trabajo. Contar con una correcta identificación y análisis de los factores de riesgos laborales iniciales, permite una correcta y optima aplicación de medidas de control sobre los mismos, con el fin de eliminar o prevenir los daños que pudieran ocurrir en los colaboradores.
3. Se realizó visualmente una inspección en el Restaurante El Sabrosito J.R, los colaboradores desde sus puestos de trabajo dan a conocer las actividades que desempeñan a que se sienten expuestos y que les gustaría mejorar, haciendo un análisis de los puesto y los procesos que tienen a cargo, cuando se tiene esta información permitió la organización de la matriz de riesgos laborales
4. Dar a conocer el desarrollo de este análisis podría generar una visión positiva dentro del proceso de aseguramiento de la calidad ya que aportaría a la mejora continua de los procesos que se llevan a cabo en el Restaurante el Sabrosito J.R. así aportar a mejorar la calidad de vida de las personas que laboran en el restaurante.
5. Cuando una empresa no cuenta con una identificación de peligros, valoración de riesgos y determinación de controles lleva a determinar que no se están llevando controles con respecto a la seguridad y salud en el trabajo, que no se están realizando medidas de intervención como los programas de vigilancia epidemiológica, biológico, físico, químico, psicosocial, biomecánico, de seguridad y fenómenos naturales porque estos visibilizan de forma directa el factor de riesgo generado por la organización que busca disminuir la ocurrencia de situaciones en los colaboradores o generar controles la generación para evitar los accidentes en el lugar de trabajo y de igual manera contribuyen a un óptimo control en la operación evitando sobre costos

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- [1] <http://www.icesi.edu.co/blogs/bitacorariesgointegral1010/files/2010/11/gestion-de-riesgos-en-la-sch.pdf>
- [2] Goncalvez, A. (2001). Dimensiones del clima organizacional. Sociedad Latinoamericana para la Calidad, diciembre de 2001, El proceso de investigación, Caracas: Panapo, 1992, p. 36.
- [3]. Guía Técnica GTC Colombiana 45- 2012-06-20. Guía para la identificación de los peligros y la valoración de los riesgos en seguridad y salud ocupacional.